Breville

the Juice Fountain™ Elite

Instruction Booklet - Livret d'instructions



800JEXL/B

CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com
Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

CONTENTS

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

IMPORTANT SAFEGUARDS



CAREFULLY READ ALL INSTRUCTIONS THOROUGHLY BEFORE OPERATING

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- To protect against fire, electrical shock and injury to persons, do not immerse the appliance, motor base, cord or plug in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning or attempting to move the appliance.
- Avoid contact with moving parts.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact Breville consumer support for assistance.
- The use of attachments not recommended or sold by Breville may cause fire, electric shock or injury.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors. Misuse may cause injury.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter-top.
- Do not let the power cord touch hot surfaces, including stove, or become knotted.
- Always make sure the juicer cover is clamped securely in place (with safety locking arm) before the motor is turned on. Do not unfasten the clamps (safety locking arm) while the juicer is in operation.
- Always ensure the juicer is turned off after each use. Make sure the filter basket has stopped rotating and the motor has completely stopped before disassembling.
- Do not push food into the feed chute with your fingers or other utensils. Always use the food pusher provided. Do not place hand or fingers into the food chute when it is attached to the appliance. If food becomes lodged in feed chute, use food pusher provided or another piece of fruit or vegetable to push it down. Turn motor off and ensure that all moving parts have stopped before disassembling juicer to remove the remaining food.
- Do not use appliance if the rotating sieve (filter basket) is damaged.
- Do not use the appliance without the pulp container attached to juicer and juicer cover. Please see assembly instructions for proper placement.
- Do not modify the plug in any way. If the unit has a 2-pin plug it is it a polarized plug. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

ADDITIONAL SAFEGUARDS

- Remove and safely discard any packaging material or promotional labels before using the juicer for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not touch the small cutting blades/ teeth in the base of the juicing disc.
- Do not touch the sharp blade in the feed tube.
- Always make sure the juicer is properly and completely assembled before connecting to power outlet and operating.
- Ensure that the surface where the appliance operates is stable, level, clean and dry.
- Vibration can occur during normal operation.
- Any significant spillage onto the surface under or around the appliance, or onto the appliance itself, should be cleaned and dried before continuing to use the appliance.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.
- Do not operate juicer for more than a minute at a time when juicing rapid rate or with firm pressure. Allow the motor to rest for 1 (one) minute between each use.
- This juicer is only designed to juice fruits and vegetables. Please refer to the juicing guide to determine the correct speed for the fruits and vegetables selected for juicing. Do not use any frozen fruits or vegetables.
- Hard fruits and vegetables will put excess strain onto the motor if a low speed is selected.
- Remove rind from all citrus fruit before juicing.
- Do not juice stone fruit unless pits or seed stone have been removed.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Keep hands, fingers, hair, clothing as well as spatulas and other utensils away from the appliance during operation.
- Keep the appliance clean. Refer to care and cleaning section.
- Any maintenance other than cleaning should be performed by an authorized Breville Service Center. Do not attempt to repair or service juicer, Contact Breville Consumer Support for assistance.
- If any of the contained instructions or warnings are not understood please contact Breville Consumer Support for assistance.



Extra wide feed chute. Do not place hands or foreign objects down feed chute. Always use the food pusher provided.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table-top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. It is not recommended to use with a power strip.

KNOW

your Breville product



A. **Food Pusher**
For pushing whole fruit and vegetables down the Feed Chute.
(NOT dishwasher safe)

B. **Patented Extra Wide Feed chute**
Fits whole apples, carrots, tomatoes and peeled oranges. Makes juicing fruit and vegetables fast and easy.

C. **Safety Locking Arm**
Juicer will not operate without Juicer Cover in place and Safety Locking Arm in place in the vertical operating position.

D. **Large Pulp Container**
With integrated handle
(dishwasher safe – top rack)

E. **OFF Button**

NOTE

All Dishwasher Safe Parts are TOP SHELF ONLY.

F. **Juicer Cover**
(dishwasher safe - top rack)

G. **Stainless Steel Nutri Disc™**
(dishwasher safe - top rack)

H. **High performance**
1000 watt motor.

I. **Two-speed Electronic Control**
Low speed for softer fruits and vegetables and High speed for harder fruits and vegetables.

J. **34fl oz (1 litre) Juice Jug**
(dishwasher safe – top rack)

Not Shown

Overload Protection Button
To safeguard against overheating

Power Cord
Wraps around feet and clips into position under base.

ASSEMBLING

your Breville product

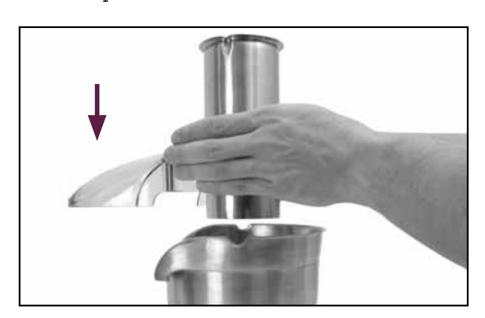
1. Place Filter Bowl Surround on top of the Motor Base.



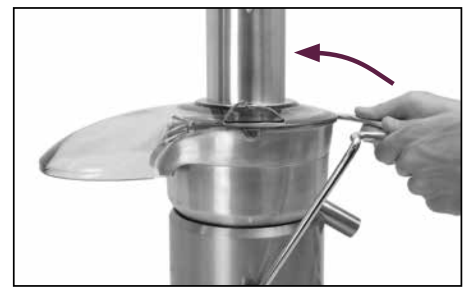
2. Align the arrows on the Nutri Disc™ with the arrows on the Motor Drive coupling and push down until it clicks into place. Ensure the Nutri Disc™ is fitted securely inside the Filter Bowl Surround and onto the Motor Base.



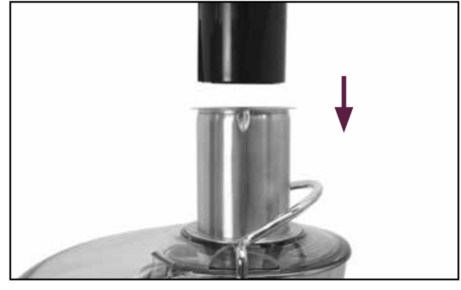
3. Place the Juicer Cover over the Filter Bowl Surround, positioning the Juicer Cover over the Nutri Disc™ and lower into position.



4. Raise the Safety Locking Arm up and lock into the two grooves on either side of the Juicer Cover. The Safety Locking Arm should now be in a vertical position and locked into place on top of the Juicer Cover.



5. Slide the Food Pusher down the Feed Chute by aligning the groove in the Food Pusher with the small protrusion on the inside of the top of the Feed Chute.



6. Continue to slide the Food Pusher down the Feed Chute.



7. Place the pulp container into position by tilting slightly.

HINT

To minimize cleaning we suggest you place a produce bag into the pulp container to collect the pulp.



8. Place the Juice Jug provided under the spout on the right hand side of the Juicer. The lid can be placed on to avoid any splatter.



OPERATING

your Breville product

1. Wash your selection of fruit and vegetables ready for juicing.

NOTE

Most fruit and vegetables such as apples, carrots and cucumbers will not need to be cut to size as these will fit into the feed chute whole. When juicing carrots place the tip of the carrot into the feed chute last.

2. Ensure the juicer is correctly assembled. Ensure the Stainless Steel Filter is thoroughly cleaned before each use. Ensure you place the Juice Jug under spout before commencing juicing.
3. Plug the power cord into a 110 or 120V power outlet. Flip the two-speed switch either up for low speed or down for high speed depending on the type of fruit or vegetable being juiced and the unit will automatically start. Use the speed selector table as a guide for juicing different fruits and vegetables.
4. With the motor running, place food into the Feed Chute. Using the Food Pusher, gently guide food down the Feed Chute. To extract the maximum amount of juice, always push the Food Pusher down slowly.
5. Juice will flow into the Juice Jug and the separated pulp will accumulate in the Pulp Container.



Never use fingers to push food down the feed chute or clear the feed chute. Always use food pusher provided.

NOTE

The Pulp Container can be emptied during juicing by turning the Juicer OFF and then carefully removing the Pulp Container. (Replace empty Pulp Container before continuing to juice). Do not allow the Pulp Container to overfill as this may prevent correct operation or damage the unit.

HINT

To minimize clean up, place a produce bag into the Pulp Container to collect the pulp.

OVERLOAD PROTECTION BUTTON

The Breville juicer is fitted with a safety device which safeguards against overheating with excessive loads. If this occurs, the juicer will automatically activate the overload protection button and the unit will turn itself off. If this occurs unplug the Juicer from the power outlet and allow the unit to cool. Then press the Overload Protection Button found on the bottom of the Motor Base. The safety device will then be reset and the juicer is ready for use again.

SPEED SELECTOR TABLE	
Apples	• High
Apricots	• Low
Beet	• High
Blueberries	• Low
Broccoli	• Low
Brussels Sprout	• High
Cabbage	• Low
Carrots	• High
Cauliflower	• Low
Celery	• High
Cucumber	• Low
Fennel	• High
Grapes	• Low
Kiwi Fruit	• Low
Mangoes	• Low
Nectarines	• Low
Oranges	• Low
Peaches	• High or Low
Pears	• Low
Pineapple	• High (for HARD) • Low (for SOFT)

SPEED SELECTOR TABLE	
Plums	• High
Raspberries	• Low
Tomatoes	• Low
Watermelon	• Low

DISASSEMBLING

your Breville product

1. Push the OFF button on the juicer and then unplug from the power outlet.



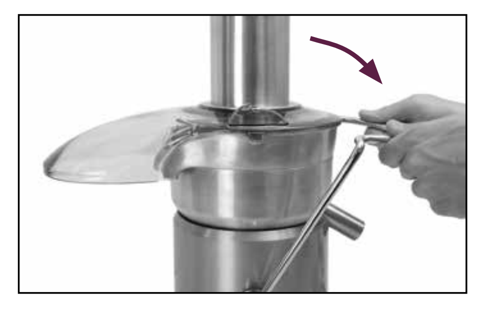
2. Remove the Pulp Container by holding the handle and pivoting the bottom of the Pulp Container away from the juicer.



3. Place both hands on either side of the Locking Arm and pull back and lift over the grooves on either side of the Juicer Cover.



4. Move the locking arm down.



5. Lift the Juicer Cover off the juicer.



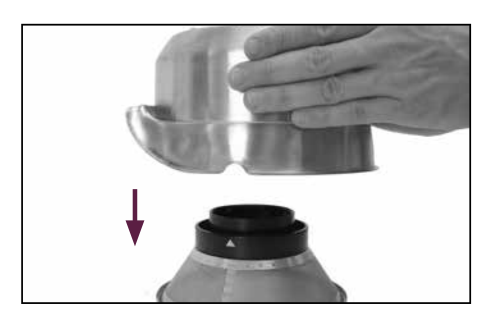
6. To remove the Nutri Disc™, hold base of juicer and turn Filter Bowl Surround by the Juice Spout.



7. Lift off the Filter Bowl Surround with the Nutri Disc™ still in place.



8. To remove the Nutri Disc™, turn the Filter Bowl Surround upside down and carefully remove the Nutri Disc™. (It is recommended to remove the Nutri Disc™ over the sink).





⚠ *WARNING*

The Nutri Disc™ contains small sharp teeth and a sharp blade to cut and process fruits and vegetables. Do not touch teeth or the blade when handling the filter basket.

CARE & CLEANING

for your Breville product

- Always ensure that the Breville juicer is turned off. Remove the plug from the power outlet before cleaning, disassembling or assembling and storing the appliance.
- Follow these instructions to clean all surfaces of parts that come into contact with food during normal use.
- For easy cleaning – immediately after each use rinse removable parts under running water (to remove wet pulp). Allow parts to air dry.
- After disassembling the unit all removable parts may be washed in hot soapy water.
- The juicer Cover, Filter Bowl Surround, Pulp Container, Nutri Disc™ and Juice Jug are dishwasher safe (top rack only).
- Wipe the Motor Base with a damp cloth.
- For consistent juicing results always ensure that the Nutri Disc™ is thoroughly cleaned using the supplied nylon brush. Using the nylon washing brush, hold the Nutri Disc™ under running water and brush from the inside of the basket, hold it up towards a light to ensure the fine mesh holes are not blocked. If the holes are blocked soak the Nutri Disc™ in hot water with 10% lemon juice to loosen the blocked holes. Alternatively wash the Nutri Disc™ in the dishwasher.
- Do not soak the Nutri Disc™ in bleach.
- Always treat the Nutri Disc™ with care as it can be easily damaged.

REMOVING STUBBORN OR STRONG FOOD STAINS AND ODORS

Discoloration of the plastic may occur with brightly colored fruit and vegetables. To help prevent this, wash parts immediately after use. If discoloration does occur, the plastic parts can be soaked in water with 10% lemon juice or they can be cleaned with a non abrasive cleaner.

NOTE

To assist with cleaning, soak the Nutri Disc™ in hot soapy water for approximately 10 minutes immediately after juicing is completed. If pulp is left to dry on the filter it may clog the fine pores of the filter mesh thereby lessening the effectiveness of the Juicer. For your convenience a nylon cleaning brush has been included with your juicer.



HINT

To minimize cleaning, line the pulp container with a produce bag to collect the pulp. Pulp can then be used for other dishes, or as compost for the garden or discarded.

TROUBLESHOOTING

TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
Machine will not work when turned ON.	The Safety Locking Arm may not be correctly engaged in the vertical operating position with the locking arm located into the two grooves on either side of the Juicer Cover
Motor appears to stall when juicing.	Wet pulp can build up under the juicer cover if the juicing action is too vigorous. Try slower juicing action by pushing the food pusher down slower. Follow Disassembling and Cleaning instructions and clean the filter bowl surround, the stainless steel filter basket and the juicer cover. Hard fruit and vegetables will put excess strain onto the motor if a low speed is selected. Please refer to the juicing guide to determine the correct speed for the fruit and vegetables selected for juicing.
Excess pulp building up in the Stainless Steel Filter Basket.	Stop the juicing process and follow Disassembling instructions. Remove the juicer cover, remove pulp, reassemble and begin juicing again. Try alternating soft and hard vegetables and fruit varieties
Pulp too wet and reduced extracted juice.	Try a slower juicing action. Remove the Nutri Disc™ and thoroughly clean mesh walls with a cleaning brush. Rinse the filter basket under hot water. If the fine mesh holes are blocked, soak the basket in a solution of hot water with 10% lemon juice to unlock the holes or wash in the dishwasher. This will remove excess fiber build up (from fruit and vegetables) which could be inhibiting the flow.
Juice leaks between the rim of the Juicer Cover and the juicer.	Try a slower juicing speed and push the food pusher down the feed chute slower.
The unit will not turn on.	Check the Overload Protection Button on the bottom of the Motor Base to insure the safety device has not been activated automatically.

TIPS ON JUICING

THE INSIDE INFORMATION ON JUICING

Although juice drinks are usually developed with flavor, texture and aroma at the forefront, the health benefits certainly add to the pleasurable taste experience. Up to 70% of the nutrient content of fruit and vegetables is found in the juice. Liquids extracted from fresh fruit and vegetables form an important part of a well balanced diet. Fresh fruit and vegetable juices are an easy to make source of vitamins and minerals. Juices are rapidly absorbed into the blood stream therefore being the quickest way in which the body can digest nutrients. When you make your own juices, you have complete control over what you include in them. You select the ingredients and decide if you need to use sugar, salt or other flavoring agents.

PURCHASING AND STORAGE OF FRUIT AND VEGETABLES

- Always wash fruit and vegetables before juicing.
- Always use fresh fruit and vegetables for juicing.
- To save money and obtain fresher produce, purchase fruit or vegetables that are in season.
- Keep your fruit and vegetables ready for juicing by washing them before storing.
- Most fruits and hardier type vegetables can be stored at room temperature. The more delicate and perishable items such as tomatoes, berries, leafy greens, celery, cucumbers and herbs should be stored in the refrigerator until required.

PREPARATION OF FRUIT AND VEGETABLES

- If using fruits with hard or inedible skins such as mangoes, melons or pineapple, always peel before juicing.
- Citrus fruit can be juiced in the juicer if peeled first.
- All fruits with pits, hard seeds or stones such as nectarines, peaches, mangoes, apricots, plums and cherries must be pitted before juicing.
- A small amount of lemon juice can be added to apple juice to prohibit browning.

NOTE

Your juicer makes invigorating, frothy orange juice. Simply peel the oranges and juice. (It is best to refrigerate oranges before juicing).

THE RIGHT TECHNIQUE

When juicing a variety of ingredients with varying textures, start with the softer textured ingredients on low-speed then change to high speed for harder texture ingredients.

If you are juicing herbs, sprouts or leafy green vegetables either wrap them together to form a bundle or juice them in the middle of a combination of ingredients on low-speed to obtain the best extraction.

NOTE

If juicing herbs or leafy green vegetables on their own, the juice yield will be low due to the nature of centrifugal juicing, it is advised to juice them as with a combination of other fruit and vegetables.

All fruit and vegetables produce different amounts of liquids. This varies within the same group i.e. one batch of tomatoes can produce more juice than another batch. Since juice recipes are not exact, the precise quantities of any juice are not crucial to the success of a particular mixture.

NOTE

To extract the maximum amount of juice always push the Food Pusher down slowly.

GETTING THE RIGHT BLEND

It is easy to create great tasting juice. If you have been making your own vegetable and fruit juices, then you know how simple it is to invent new combinations. Taste, color, texture and ingredient preferences are a personal thing. Just think of some of your favorite flavors and foods – would they work well together or would they clash. Some bold flavors could over power the more subtle flavors of others. It is however, a good rule of thumb is to combine starchy, pulpy ingredients with those high in moisture.

USING THE PULP

The remaining pulp left after juicing fruit or vegetables is mostly fiber and cellulose which, like the juice, contains vital nutrients necessary for the daily diet and can be used in many ways. However, like the juice, pulp should be used that day to avoid loss of vitamins. Some of the uses of pulp are to bulk out rissoles, thicken casseroles or soups or in the case of fruit, simply placed in a bowl topped with meringue and bake for a simple dessert. Apart from the consumption use, pulp is great used in the garden for compost.

NOTE

When using the pulp, there may be some pieces of fruit or vegetables remaining. These should be removed before using the pulp in any recipes.

FRUIT & VEGETABLE FACTS

FRUIT & VEGETABLE FACTS

FRUIT AND VEGETABLES	BEST SEASON TO BUY	STORAGE	NUTRITIONAL VALUE	CALORIE COUNT
Apples	Autumn/ Winter	Vented produce bags in refrigerator	High in Dietary Fiber and Vitamin C	166g Apple =80 cals
Apricots	Summer	Unwrapped in crisper of refrigerator	High in Dietary Fiber Contains Potassium	55g Apricot =19 cals
Bananas	Autumn/ Spring	Room temperature	Vitamins B6 & C, Potassium, Dietary Fiber	100g Banana =90 cals
Beets	Winter	Cut off tops, then refrigerate unwrapped	Good source Folate and Dietary Fiber Vitamin C and Potassium	160g Beets =79 cals
Blueberries	Summer	Cover in the refrigerator	Vitamin C	100g Blueberries =52 cals
Broccoli	Autumn/ Winter	Produce bag in refrigerator	Vitamin C, Folate, B2, B5, E, B6 and Dietary Fiber	100g Broccoli =31 cals
Brussel Sprouts	Autumn/ Winter	Unwrapped in crisper of refrigerator	Vitamin C, B2, B6, E, Folate and Dietary Fiber	100g Brussel Sprouts =37 cals
Cabbage	Winter	Wrapped, trimmed in the refrigerator	Vitamin C, Folate, Potassium B6 and Dietary Fiber	100g Cabbage =22 cals
Carrots	Winter	Uncovered in refrigerator	Vitamin A, C, B6 and Dietary Fiber	100g Carrots =33 cals
Cauliflower	Autumn/ Winter	Remover outer leaves, store in produce bag in refrigerator	Vitamin C, B5, B6 Folate Vitamin 5 and Potassium	100g Cauliflower =24.5 cals
Celery	Autumn/ Winter	Refrigerate in produce bag	Vitamin C and Potassium	100g stick =15 cals
Cucumber	Summer	Crisper in refrigerator	Vitamin C	100g Cucumber =12 cals
Fennel	Autumn to Spring	Refrigerate	Vitamin C, Dietary Fiber, Folate	100g Fennel =19 cals
Grapefruit	All year round	Room temperature	Vitamin C =, Bioflavornoids, Lycopene, Dietary Fiber	100g Grapefruit =33 cals

FRUIT & VEGETABLE FACTS

FRUIT AND VEGETABLES	BEST SEASON TO BUY	STORAGE	NUTRITIONAL VALUE	CALORIE COUNT
Grapes (Seedless)	Summer	Produce bag in refrigerator	Vitamin C, B6 and Potassium	100g Grapes =60-83 cals
Kiwi Fruit	Winter/ Spring	Crisper in refrigerator	Vitamin C and Potassium	100g Kiwi Fruit =52 cals
Mangoes	Summer	Covered in refrigerator	Vitamin A, C, B1, B6 and Potassium	207g Mango =113 cals
Melons including Watermelon	Summer/ Autumn	Crisper in refrigerator	Vitamin C, Folate, Dietary Fiber and Vitamin A	200g Melon =50 cals
Nectarines	Summer	Crisper in refrigerator	Vitamin C, B3, Potassium and Dietary Fiber	151g Nectarines =66 cals
Oranges	Winter/ Autumn/ Spring	Cool, dry place for 1 week, transfer to refrigerator to keep longer	Vitamin C	131g Orange =54 cals
Peaches	Summer	Ripen at room temperature then refrigerate	Vitamin C, Potassium, Dietary Fiber, Beta Carotene	100g Peaches =42 cals
Pears	Autumn/ Winter	Ripen at room temperature then refrigerate	Vitamin C & E Dietary Fiber	161g Pear =93 cals
Pineapple	Spring/ Summer	Store in a cool place	Vitamin C & E Dietary Fiber	100g Pineapple =43 cals
Spinach	All year round	Refrigerate	Vitamin B6, C, E, Beta carotene, Folate, Magnesium, Potassium, Dietary Fiber	100g Spinach =15 cals
Sweet Potato	All year round	Store in cool place	Vitamins C, E, Beta Carotene, Dietary Fiber	100g Sweet Potato =65 cals
Tomatoes	Late Winter to early Summer	Ripen at room temperature	Lycopene, Vitamin C, E, Folate, Dietary Fiber	100g Tomatoes =15-17 cals

RECIPES

APPLE, CARROT AND CELERY JUICE

serves 2

You may alter the amounts of either the carrots or apple to make the juice sweeter or savory to suit your taste buds:

INGREDIENTS

4 small Granny Smith apples
3 medium sized carrots, trimmed
4 stalks celery

METHOD

1. Process apples, carrots and celery through the Juicer.

Mix well and serve immediately.

TOMATO, CARROT, CELERY AND LIME JUICE

serves 2

INGREDIENTS

2 medium tomatoes
1 large carrot, trimmed
2 celery stalks, trimmed
1 lime, peeled

METHOD

1. Process tomatoes, carrot, celery and lime through the Juicer.

Serve immediately.

CARROT, BEETROOT AND ORANGE JUICE

serves 2

INGREDIENTS

2 medium carrots, trimmed
3 medium beets, trimmed
4 oranges, peeled

METHOD

1. Process carrots, beets and oranges through the Juicer.

Serve immediately.

APPLE, PEACH AND GRAPEFRUIT JUICE

serves 2

INGREDIENTS

1 small Delicious apple
2 large peaches, halved and seeds removed
2 grapefruits, peeled

METHOD

1. Process apple, peaches and grapefruit through the Juicer.

Serve immediately.

PINEAPPLE PEACH AND PEAR JUICE

serves 2

INGREDIENTS

½ small pineapple, peeled and halved
2 peaches, halved and seeds removed
2 small ripe pears

METHOD

1. Process pineapple, peaches and pears through the Juicer.

Serve immediately.

APPLE, PEAR, AND STRAWBERRY JUICE

serves 2

INGREDIENTS

1 small Granny Smith apple
3 small ripe pears
1 cup strawberries, trimmed

METHOD

1. Process apple, peaches and grapefruit through the Juicer.

Serve immediately.

CANTALOUPE, MINT AND MANGO JUICE

serves 2

INGREDIENTS

½ small cantaloupe, peeled, seeded and halved
3 sprigs fresh mint leaves
1 mango, halved, seeded and peeled

METHOD

1. Process cantaloupe, mint and mango through the Juicer.

Serve immediately.

TOMATO, CUCUMBER, PARSLEY AND CARROT JUICE

serves 2

INGREDIENTS

3 medium tomatoes
1 large cucumber
1 large bunch fresh parsley
3 medium carrots, trimmed

METHOD

1. Process tomatoes, cucumber, parsley and carrots through the Juicer.

Serve immediately.

SWEET POTATO, CELERY, GINGER AND ORANGE JUICE

serves 2

INGREDIENTS

4 sticks celery, trimmed
1 small sweet potato, peeled and halved
1” (2.5cm) piece fresh ginger
4 oranges, peeled

METHOD

1. Process celery, sweet potato, ginger and oranges through the Juicer.

Serve immediately.

PARSNIP, CELERY AND PEAR JUICE

serves 2

INGREDIENTS

2 parsnips, trimmed
4 sticks celery, trimmed
4 medium pears, stalks removed

METHOD

1. Process parsnips, celery and pears through the Juicer

Serve immediately.

APRICOT, APPLE AND PEAR SPARKLE

serves 2

INGREDIENTS

4 large apricots, halved and pitted
4 small red apples
3 medium pears
8fl oz (250ml) sparkling mineral water
½ cup crushed ice

METHOD

1. Process apricots, apples and pears
2. Stir in mineral water and ice.

Serve immediately.

BEET, CARROT AND ORANGE QUENCHER

Serves 4

INGREDIENTS

8 carrots
2 small beets, trimmed
¼ cup fresh mint leaves
4 oranges, peeled

METHOD

1. Process carrots, beets, mint leaves and oranges through the Juicer.

Serve immediately.

TOMATO, CARROT AND RED PEPPER JUICE

serves 2

INGREDIENTS

2 small red peppers
3 medium tomatoes
3 carrots, trimmed
4 sprigs parsley

METHOD

1. Trim base of red peppers and remove seeds.
2. Process tomatoes, carrots, parsley and red peppers through the Juicer.

Serve immediately.

BLACKBERRY, PEAR AND GRAPEFRUIT JUICE

Makes approximately 3 cups

INGREDIENTS

8oz (250g) blackberries
3 ripe pears
2 grapefruits, peeled

METHOD

1. Process blackberries, pears and grapefruits through the Juicer.

Serve immediately.

BEET, APPLE AND CELERY JUICE

serves 2

INGREDIENTS

4 medium sized beets, trimmed
2 medium Granny Smith apples
4 stalks celery

METHOD

1. Process beet, apples and celery through the Juicer.

Serve immediately.

FROTHY ORANGE JUICE

serves 4

INGREDIENTS

2lbs (1kg) oranges, peeled

METHOD

1. Process oranges through the Juicer.

(Best to refrigerate oranges before juicing)

Serve immediately.

FRESH VEGETABLE SOUP WITH NOODLES

Serves 4

INGREDIENTS

1 small tomato
1 small onion, peeled and trimmed
2 carrots
1 green pepper, stem and seeds removed
1 tablespoon butter
1 tablespoon all-purpose flour
13fl oz (375ml) vegetable stock
15oz (425g) canned beans
1 packet instant noodles
Freshly ground pepper

METHOD

1. Process tomato, onion, carrots and green pepper through the Juicer.
2. Melt butter in saucepan over a medium heat.
3. Stir in flour, cook for one minute, stirring constantly.
4. Stir in the extracted juice, vegetable stock and beans.
5. Bring to the boil, then reduce heat and allow to simmer for 10 minutes.
6. Add noodles, cook for 2 minutes or until noodles are tender.

Pour into 4 soup bowls, sprinkle with black pepper to taste and serve immediately.

GAZPACHO

Serves 4

INGREDIENTS

4 medium tomatoes
4 sprigs fresh parsley
1 large clove garlic, peeled
1 small onion, peeled and trimmed
2 carrots
2 stalks celery
1 red pepper, stem and seeds removed
1 Lebanese cucumber
2 tablespoons red wine vinegar
Freshly ground black pepper
1 cup crushed ice
3 tablespoons chopped fresh basil

METHOD

1. Process tomatoes, parsley, garlic, onion, carrots, celery, red pepper and cucumber through the Juicer.
2. Stir in vinegar and black pepper.
3. Arrange ice in four soup bowls. Pour in extracted juice and sprinkle with basil.

Serve immediately.

PASTA WITH PROVENCALE STYLE SAUCE

Serves 4

INGREDIENTS

4 tomatoes
2 sprigs fresh parsley
1 stalk celery
2 large cloves garlic
1 small onion, peeled and trimmed
1 red pepper, stem and seeds removed
1 tablespoon tomato paste
½ cup red wine
2 teaspoons dried oregano
1lb (500g) cooked pasta
3 tablespoons grated Parmesan cheese

METHOD

1. Process tomatoes, parsley, celery, garlic, onion and red pepper through the Juicer.
2. Blend tomato paste with red wine, stir in extracted juice.
3. Pour into a saucepan and cook over medium heat for 3-4 minutes
4. Add pasta and toss to coat pasta well. Divide mixture between 4 serving bowls.
5. Sprinkle with oregano and Parmesan cheese.

Serve immediately.

MANGO, CANTALOUPE AND ORANGE YOGURT DRINK

Serves 4

INGREDIENTS

1 mango, halved, peeled and seeded
½ small cantaloupe, peeled, seeded and cut into two equal portions
5 oranges, peeled
3 tablespoons natural yogurt

METHOD

1. Process mango, cantaloupe and oranges through the Juicer.
2. Pour into a large bowl and whisk in yogurt.

Serve immediately.

SPARKLING PEAR AND APRICOT COOLER

Serves 4

INGREDIENTS

4 large apricots, halved and pitted
3 large pears
8fl oz (250ml) mineral water
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process apricots and pears through the Juicer.
2. Scoop ice into 4 tall glasses.
3. Divide extracted juice between the glasses.
4. Top with mineral water, stir well to blend.

Serve immediately.

CANTALOUPE, STRAWBERRY AND PASSION CRUSH

Serves 4

INGREDIENTS

½ cantaloupe, peeled, seeded and divided into
2 equal portions.
8oz (250g) strawberries, hulled
Pulp of 2 passion fruit
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process cantaloupe and strawberries through the Juicer.
2. Stir in passion fruit pulp.
3. Scoop into 4 glasses, pour juice, mix well to combine.

Serve immediately.

TROPICAL BLEND

Serves 4

INGREDIENTS

2 mangoes, halved, seeded and peeled
3 kiwi fruit, peeled
½ small pineapple, peeled and halved
½ cup fresh mint leaves
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process mangoes, kiwi fruit, pineapple and mint through the Juicer.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine.

Serve immediately.

TOMATO, NECTARINE, PASSIONFRUIT AND MINT ICER

Serves 4

INGREDIENTS

6 tomatoes
2 nectarines, pitted
½ cup fresh mint leaves
Pulp of 4 passionfruit
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process tomatoes, nectarines and mint leaves through the Juicer.
2. Stir in passionfruit pulp.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour juice, mix well to combine.

Serve immediately.

CUCUMBER, PINEAPPLE AND CILANTRO ICE

Serves 4

INGREDIENTS

½ small pineapple, peeled and halved
2 cucumbers
½ cup cilantro
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process pineapple, cucumbers and cilantro through the Juicer.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour juice, mix well to combine.

Serve immediately.

PEAR, RADISH AND CELERY CRUSH

Serves 4

INGREDIENTS

3 medium pears
4 radishes, trimmed
3 stalks celery
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process pears, radishes and celery through the Juicer.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour juice, mix well to combine.

Serve immediately.

COCONUT PINEAPPLE COLADA

Serves 4

INGREDIENTS

½ large pineapple, peeled and quartered
2fl oz (60ml) Malibu Rum
16fl oz (500ml) soda water
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process pineapple through the juicer.
2. Stir in liqueur and soda water.
3. Scoop ice into 4 tall glasses, pour over juice mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

HONEYDEW DREAM

Serves 4

INGREDIENTS

1 honeydew melon, peeled, seeded and quartered
2fl oz (60ml) Midori liqueur
16fl oz (500ml) soda water
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process honeydew melon through the juicer.
2. Stir in liqueur and soda water.
3. Scoop ice into 4 tall glasses, pour over melon mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

BLOODY MARY

Serves 4

INGREDIENTS

4 medium tomatoes
2 sticks celery
1 large red pepper, stem and seeds removed
2fl oz (60ml) Vodka
1 cup crushed ice

METHOD

1. Process tomatoes, celery and red pepper through the juicer.
2. Stir in Vodka. Scoop ice into 4 glasses, pour over tomato mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

PEACH AND MINT JULEP

Serves 4

INGREDIENTS

6 peaches, halved and pitted
½ cup fresh mint leaves
2fl oz (60ml) Creme de Menthe
2 teaspoons sugar
½ cup crushed ice
16fl oz (500ml) mineral water

METHOD

1. Process peaches and mint leaves through the juicer.
2. Stir in Crème de Menthe and sugar.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour over peach mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

Rather than waste the fiber from the fruit and vegetables that have been juiced, the following recipes have been developed using the leftover pulp.

VEGETABLE AND BACON SOUP

Serves 4

INGREDIENTS

1 tablespoon (15g) butter
1 onion, finely chopped
1 ham bone
12oz (350g) beet pulp, strained and juice reserved
2oz (60g) potato pulp, strained and juice reserved
2oz (60g) carrot pulp, strained and juice reserved
4oz (120g) tomato pulp, strained and juice reserved
2oz (60g) cabbage pulp, strained and juice reserved
Reserved juices and enough water to make up 2.1 quart (2 liters)
4 bacon lardon, chopped
1 tablespoon lemon juice
½ cup (125ml) sour cream

METHOD

1. Melt butter in a large saucepan, cook onion over a medium heat for 2-3 minutes or until golden. Add ham bone to pan, stir in beet pulp, potato pulp, carrot pulp, tomato pulp, cabbage pulp, reserved juices and water, bacon and lemon juice. Bring to the boil, reduce heat and simmer for 30-40 minutes.
2. Remove ham bone, discard bone, finely chop meat and return to the pan.

Serve topped with sour cream.

CARROT, APPLE AND CELERY STRUDELS

Makes 8

INGREDIENTS

1oz (30g) butter
1 small onion, finely chopped
4½ cups carrot, apple and celery pulp, strained (see Recipe-Fresh Starts)
8oz (250g) cottage cheese
2 tablespoons chopped fresh mint
1 egg, beaten
12 sheets filo pastry
2oz (60g) butter, melted extra
1 cup grated fresh Parmesan cheese

METHOD

1. Melt butter in a saucepan, add onion, cook for 2-3 minutes, or until soft, seasoning to taste. Combine onion, carrot, apple and celery pulp, cottage cheese, mint and egg in a bowl. Mix well.
2. Cut filo sheets in half, place 3 sheets on counter, cover remaining pastry with greaseproof paper, then a damp cloth to prevent drying. Brush 1 sheet of pastry with extra butter, sprinkle with Parmesan cheese, top with another sheet of pastry, brush with butter, sprinkle with more cheese. Repeat with last sheet of pastry.
3. Place tablespoons of carrot mixture on one end of pastry, fold in sides and roll up like a Swiss roll. Repeat with remaining pastry and pulp mixture. Place on a greased cookie sheet and bake at 400°F (200°C) for 20-25 minutes or until golden.

PARSNIP, HERB AND POLENTA HOT CAKES

Serves 6

INGREDIENTS

2 cups parsnip, strained
¼ cup (60ml) milk
2 eggs, separated
¼ cup (45g) polenta (corn meal)
¼ cup (31g) self-rising flour
1 teaspoon chopped fresh thyme
1 teaspoon chopped fresh rosemary
1 teaspoon Cajun seasoning
1 small red pepper, finely chopped
1 tablespoon oil

METHOD

1. Combine parsnip pulp, milk, egg yolks, self-raising flour, polenta, thyme, rosemary, Cajun seasoning and red pepper in a large mixing bowl. Beat egg whites until soft peaks form, fold into parsnip mixture.
2. Heat oil in a large frying pan, drop spoonfuls of mixture into pan. Cook for about 1 minute on each side or until golden.

Serve immediately

CARROT CAKE

INGREDIENTS

1¾ cups (228g) all purpose flour
2 teaspoons baking powder
½ teaspoon nutmeg
½ teaspoon cinnamon
½ teaspoon cardamom
½ cup (61g) walnuts, chopped
½ cup (82g) raisins
½ cup (110g) brown sugar, firmly packed
1½ cups carrot pulp
2 eggs, lightly beaten
½ (125ml) cup oil
¼ (60ml) cup sour cream

METHOD

1. Grease and line a 10" x 6" (25cm x 15cm) loaf pan. Sift flour and baking powder into a large mixing bowl, add nutmeg, cinnamon, cardamom, peanuts, raisins, brown sugar and carrot pulp, stir to combine. Add eggs, oil and sour cream. Beat with electric mixer using medium speed until all ingredients are well blended. Pour into loaf pan.
2. Bake at 350°F (180°C) for 1 hour or until cake is cooked when tested with a skewer. Remove from oven, stand in cake pan for 5 minutes before inverting out onto a wire cake rack.

FÉLICITATIONS

pour l’achat de votre nouveau

produit de Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com
Consommateurs canadiens: www.breville.ca

*L’enregistrement n’est pas un substitut à la preuve d’achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

TABLE DES MATIÈRES

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



LISEZ ATTENTIVEMENT ET EN DÉTAIL TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT L'USAGE.

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité élémentaires doivent toujours être respectées, incluant:

- Pour vous protéger contre le feu, les décharges électriques ou les blessures, n'immergez pas l'appareil, le socle motorisé, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une étroite surveillance est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en usage, avant d'assembler ou de retirer les pièces, et avant de le nettoyer ou de tenter de le déplacer.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Vérifiez régulièrement si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même sont endommagés. Ne faites pas fonctionner un appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés ou si l'appareil est défectueux, a subi une chute ou est endommagé de quelque façon. Contactez le soutien aux consommateurs de Breville pour toute assistance.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Breville peut causer un feu, des chocs électriques ou des blessures.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Ne l'utilisez pas à d'autres fins que celles prévues. Ne l'utilisez pas dans un véhicule ou un bateau en mouvement, ni à l'extérieur. Une mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des surfaces chaudes, incluant un poêle, ou se nouer.
- Assurez-vous toujours que le couvercle de l'extracteur est solidement fixé en place (avec le bras de verrouillage de sécurité) avant de mettre le moteur en marche. Ne détachez pas les pinces (bras de verrouillage de sécurité) lorsque l'appareil est en marche.
- Assurez-vous toujours que l'extracteur de jus est éteint après chaque usage, que le panier-filtre ait cessé de tourner et que le moteur soit complètement immobilisé avant le démontage.
- Ne poussez pas les aliments dans le tube d'alimentation avec vos doigts ou autres ustensiles. Utilisez toujours le poussoir fourni. Ne mettez pas les mains ou les doigts dans le tube d'alimentation lorsqu'il est assemblé. Si les aliments se coincent dans le tube, servez-vous du poussoir ou d'un morceau de fruit et de légume pour les faire descendre. Éteignez le moteur et assurez-vous que les pièces mobiles sont immobilisées avant de démonter l'appareil et de retirer les aliments coincés.
- N'utilisez pas l'appareil si le tamis rotatif (panier-filtre) est endommagé.

- N'utilisez pas l'appareil sans le contenant à pulpe assemblé à l'extracteur et à son couvercle. Voir les instructions d'assemblage pour une installation adéquate.
- Ne modifiez d'aucune façon la fiche. Si l'appareil est muni d'une fiche à 2 branches, il s'agit d'une fiche polarisée. Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne s'insère que d'une seule façon dans la prise polarisée. Si elle ne s'insère pas complètement, renversez-la. Si cela ne fonctionne pas, contactez un électricien qualifié.

MESURES DE SÉCURITÉ ADDITIONNELLES

- Retirez et jetez tout matériel d'emballage ou étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'extracteur pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les enfants, retirez et jetez en lieu sûr l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de cet appareil.
- Ne touchez pas les minuscules lames/ dents à la base du disque d'extraction.
- Ne touchez pas les lames tranchantes dans le tube d'alimentation.
- Assurez-vous d'avoir assemblé correctement et complètement l'extracteur avant de le brancher et de le faire fonctionner.
- Assurez-vous que le plan de travail sur lequel l'appareil est utilisé est stable, de niveau, propre et sec.
- Une vibration peut se faire sentir lors du fonctionnement normal de l'appareil.
- Tout déversement important qui survient en dessous, autour ou sur l'appareil lui-même doit être nettoyé et asséché avant de poursuivre l'utilisation.
- Lors de l'utilisation, laissez suffisamment d'espace au-dessus et tout autour de l'appareil pour assurer une bonne circulation d'air.
- N'utilisez pas l'extracteur plus d'une minute à la fois lors d'une extraction rapide ou avec une pression ferme. Laissez reposer le moteur une (1) minute entre chaque usage.
- L'appareil est conçu pour extraire le jus de fruits et de légumes. Consultez le guide d'extraction afin de déterminer la vitesse idéale correspondant aux fruits et légumes sélectionnés. N'extrayez pas de jus de fruits ou de légumes congelés.
- Les fruits et les légumes plus coriaces peuvent forcer le moteur si une basse vitesse est sélectionnée.
- Retirez l'écorce des agrumes avant l'extraction.
- N'extrayez pas le jus de fruits à noyau ou à pépins avant de les avoir dénoyautés ou épépinés.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (incluant les enfants) inaptes physiquement ou mentalement, sans l'expérience ou les connaissances requises pour utiliser l'appareil, à moins d'avoir été préalablement initiés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- Gardez les mains, les doigts, les cheveux, les vêtements autant que les spatules et autres ustensiles loin de l'appareil en cours d'utilisation.
- Gardez l'appareil propre. Consultez la section d'entretien et de nettoyage.
- Tout entretien autre que le nettoyage doit se faire dans un Centre de service autorisé de Breville. Ne tentez pas de réparer vous-même l'extracteur. Pour toute assistance, contactez le soutien aux consommateurs de Breville.
- Si vous ne comprenez pas suffisamment les instructions ou consignes contenues dans ce livret, veuillez contacter le soutien aux consommateurs de Breville pour obtenir de l'aide.



ATTENTION

Très large tube d'alimentation. Ne mettez pas les mains ou tout autre objet dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un court cordon d'alimentation très sécuritaire qui réduit les risques de blessures ou de dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Si vous utilisez une corde de rallonge (1) la capacité électrique inscrite sur la corde doit être au moins équivalente à la capacité électrique de l'appareil, (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient involontairement s'y suspendre ou trébucher et (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à trois broches reliée à la terre.

FICHE ASSIST[MC] DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist MC conçue spécialement avec un anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait sécuritaire de la fiche. Par mesure de sécurité, il est recommandé de brancher votre appareil Breville directement dans une prise individuelle sur un circuit électrique séparé des autres appareils. Une surcharge électrique causée par d'autres appareils peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il n'est pas recommandé d'utiliser une barre d'alimentation.

CONSERVEZ TOUTES CES INSTRUCTIONS

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre produit de Breville



A. **Poussoir**
Pour pousser les fruits et légumes entiers dans le tube d'alimentation. (ne va PAS au lave-vaisselle)

B. **Large tube d'alimentation breveté**
Convient aux pommes entières, carottes, tomates et oranges pelées. Facilite l'extraction de jus des fruits et légumes.

C. **Bras de verrouillage de sécurité**
L'extracteur ne fonctionnera pas sans le couvercle en place et le bras de verrouillage en position verticale.

D. **Large contenant à pulpe avec poignée intégrée**
(va au lave-vaisselle - plateau supérieur).

E. **Bouton d'arrêt OFF**

F. **Couvercle de l'extracteur**
(va au lave-vaisselle - plateau supérieur)

G. **Nutri Disc^MC en acier inoxydable**
(va au lave-vaisselle - plateau supérieur)

H. **Socle motorisé très performant**
Moteur de 1000 watts

I. **Contrôle électronique à deux vitesses**
Basse vitesse pour fruits et légumes tendres et vitesse élevée pour fruits et légumes plus durs

J. **Pichet à jus de 1 litre (34 oz)**
(va au lave-vaisselle - plateau supérieur)

Non illustrés

Bouton de protection contre la surcharge
Protège contre la surchauffe du moteur

Cordon d'alimentation
S'enroule autour des pieds et se fixe sous la base.

NOTE

Toutes les pièces allant au lave-vaisselle vont sur le PLATEAU SUPÉRIEUR SEULEMENT.

ASSEMBLAGE

de votre produit de Breville

1. Placez le bol du panier-filtre sur le socle motorisé.



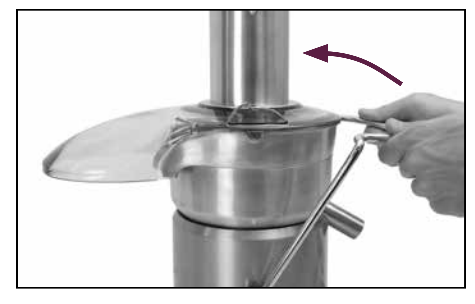
2. Alignez les flèches du Nutri Disc^MC avec les flèches du couplage d'entraînement du moteur et poussez vers le bas pour que le tout s'enclenche. Assurez-vous que le Nutri Disc^MC est bien fixé à l'intérieur du bol du panier-filtre et sur le socle motorisé.



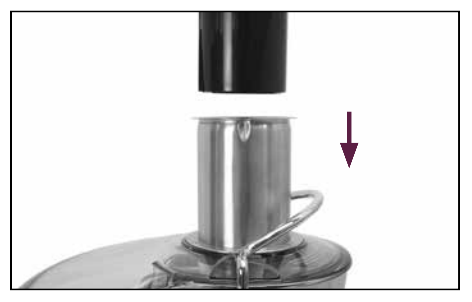
3. Placez le couvercle de l'extracteur sur le bol du panier-filtre, en positionnant le tube d'alimentation sur le Nutri Disc^MC et abaissez le tout en place.



4. Soulevez le bras de verrouillage de sécurité et fixez-le dans les deux rainures latérales du couvercle de l'extracteur. Le bras de verrouillage sera alors en position verticale et bien verrouillé sur le dessus du couvercle de l'extracteur.



5. Faites glisser le poussoir dans le tube d'alimentation en alignant la rainure du poussoir avec la petite saillie à l'intérieur du tube d'alimentation.



6. Continuez à glisser le poussoir dans le tube d'alimentation.



7. Installez le contenant à pulpe en place en l'inclinant légèrement.

TRUC

Pour minimiser le nettoyage, nous vous suggérons de placer un sac alimentaire à l'intérieur du contenant pour récolter la pulpe.



8. Placez le pichet à jus fourni sous le bec verseur, à la droite du Juice Fountain[MC] Plus. Le couvercle du pichet peut être mis en place pour éviter les éclaboussures.



FONCTIONNEMENT

de votre produit de Breville

1. Lavez les fruits et légumes que vous voudrez traiter.

NOTE

La plupart des fruits et légumes comme les pommes, les carottes et les concombres n'ont pas à être taillés au préalable, car ils s'insèrent tout entiers dans le tube d'alimentation. Lorsque vous traitez les carottes, placez la queue vers le haut dans le tube d'alimentation.

2. Assurez-vous que le Juice Fountain[MC] Elite est correctement assemblé et que le filtre en acier inoxydable est bien nettoyé avant chaque usage (voir la section Nettoyage en pages 57). Veillez à ce que le pichet à jus (ou le verre) soit sous le bec verseur avant de commencer l'extraction.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale de 110 ou 120V. Faites basculer l'interrupteur à deux vitesses vers le haut pour la basse vitesse ou vers le bas pour la vitesse élevée, selon le type de fruits ou de légumes à traiter. Utilisez le tableau sélecteur de vitesse comme guide pour traiter différents fruits et légumes.
4. Pendant que le moteur tourne, déposez les aliments dans le tube d'alimentation. À l'aide du poussoir, faites glisser délicatement les aliments dans le tube d'alimentation. Pour extraire le maximum de jus, poussez toujours lentement sur le poussoir.
5. Le jus s'écoulera dans le pichet et la pulpe s'accumulera dans le contenant à pulpe.



N'utilisez jamais vos doigts pour pousser les aliments dans le tube d'alimentation. Servez-vous toujours du poussoir fourni.

NOTE

Vous pouvez vider le contenant à pulpe durant l'extraction. Éteignez d'abord l'appareil en pressant le bouton OFF, puis retirez délicatement le contenant à pulpe. (Replacez le contenant vide avant de poursuivre l'extraction). Ne laissez pas le contenant à pulpe déborder, car cela pourrait perturber le fonctionnement de l'appareil ou l'endommager.

TRUC

Pour minimiser le nettoyage, placez un sac alimentaire dans le contenant pour collecter la pulpe.

BOUTON DE PROTECTION CONTRE LA SURCHARGE

Le Juice Fountain[MC] Elite de Breville est muni d'un dispositif de sûreté qui le protège contre la surchauffe en cas de charge excessive. Si cela se produit, le Juice Fountain[MC] Elite activera automatiquement le bouton de protection contre la surcharge et l'appareil s'éteindra. Débranchez alors l'appareil et laissez-le refroidir, puis pressez le bouton de protection contre la surcharge situé sous le socle motorisé. Le dispositif de sûreté sera alors réinitialisé et le Juice Fountain[MC] Elite sera à nouveau prêt à fonctionner.

SPEED SELECTOR TABLE	
Abricots	• Basse
Ananas	• Elevée (dur) • Basse (mou)
Betteraves	• Élevée
Bleuets	• Basse
Brocoli	• Basse
Carottes	• Élevée
Céleri	• Élevée
Chou	• Basse
Choux de Bruxelles	• Élevée
Chou-fleur	• Basse
Concombre	• Basse
Fenouil	• Élevée
Framboises	• Basse
Kiwi	• Basse
Mangue	• Basse
Melon d'eau	• Basse
Nectarines	• Basse
Oranges	• Basse
Pêches	• Élevée ou basse
Poires	• Basse

SPEED SELECTOR TABLE	
Plums	• High
Pommes	• Élevée
Prunes	• Élevée
Raisins	• Basse
Tomates	• Basse

DÉMONTAGE

de votre produit de Breville

DÉMONTAGE DE VOTRE PRODUIT BREVILLE

1. Éteignez le Juice Fountain^{MC} Elite (en pressant le bouton OFF) et débranchez-le.



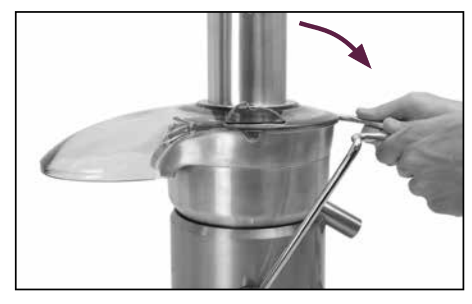
2. Retirez le contenant à pulpe en tenant la poignée et faisant pivoter le bas du contenant loin de l'extracteur.



3. Placez les mains de chaque côté du bras de verrouillage et tirez en le soulevant hors des rainures latérales du couvercle de l'extracteur.



4. Abaissez le bras de verrouillage.



5. Soulevez et retirez le couvercle de l'extracteur.



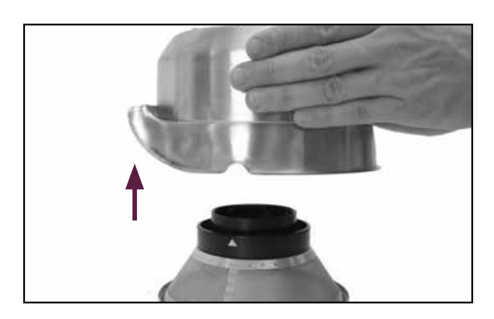
6. Pour retirer le Nutri Disc^{MC} , maintenez la base de l'extracteur et tournez le bol du panier-filtre à l'aide du bec verseur.



7. Soulevez le bol du panier-filtre contenant le Nutri Disc^{MC}.



8. Pour retirer le Nutri Disc^MC, tournez le bol du panier-filtre à l'envers et retirez délicatement le Nutri Disc^MC. (Il est recommandé de retirer le Nutri Disc^MC au dessus du lavabo).





⚠ *ATTENTION*

Le Nutri Disc^MC est muni de petites lames très coupantes et d'une lame acérée qui coupent et traitent les fruits et légumes. N.y touchez pas lorsque vous manipulez le panier-filtre.

ENTRETIEN & NETTOYAGE

de votre produit de Breville

- Assurez-vous que le Juice Fountain^MC Elite de Breville est éteint. Elite de Breville. Débranchez-le avant de le nettoyer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Suivez les consignes de nettoyage pour nettoyer toutes les surfaces des pièces qui entrent en contact avec les aliments durant une utilisation normale.
- Pour faciliter le nettoyage, rincez les pièces amovibles sous l'eau courante immédiatement après chaque usage (pour dégager la pulpe humide). Laissez les pièces sécher à l'air.
- Après avoir démonté l'appareil, lavez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse.
- Le couvercle, le bol du panier-filtre, le contenant à pulpe, le Nutri Disc^MC et le pichet à jus du Juice Fountain^MC Elite vont au lave-vaisselle (plateau supérieur seulement).
- Essuyez le socle motorisé à l'aide d'un chiffon humide.
- Pour de bons résultats, assurez-vous toujours que le Nutri Disc^MC est soigneusement nettoyé en utilisant la brosse de nylon fournie. À l'aide de la brosse de nylon, maintenez le Nutri Disc^MC sous l'eau courante et brossez l'intérieur du panier, puis tenez-le vers la lumière vous vérifier que les pores ne sont pas bloqués. S'ils le sont, faites tremper le Nutri Disc^MC dans l'eau très chaude avec 10% de jus de citron pour dégager les pores. Sinon, lavez le Nutri Disc^MC dans le lave-vaisselle.
- Ne faites pas tremper le Nutri Disc^MC dans l'eau de javel.
- Manipulez soigneusement le Nutri Disc^MC, car il peut facilement s'endommager.

ÉLIMINER LES TACHES D'ALIMENTS TENACES ET LES ODEURS

Les fruits et légumes très colorés peuvent décolorer la matière plastique. Pour éviter une telle situation, lavez les pièces immédiatement après usage. S'il y a décoloration, faites tremper les pièces en plastique dans l'eau avec 10% de jus de citron. Vous pouvez également utiliser un produit nettoyant non abrasif.

NOTE

Pour faciliter le nettoyage, faites tremper le Nutri Disc^MC dans l'eau chaude savonneuse environ 10 minutes, immédiatement après avoir complété l'extraction. La pulpe séchée laissée sur le filtre peut obstruer les minuscules pores de la micro-maille et ainsi réduire l'efficacité de l'extracteur. Pour votre commodité, une brosse de nylon est fournie avec votre Juice Fountain^MC Elite.



TRUC

Pour minimiser le nettoyage, placez un sac alimentaire dans le contenant à pulpe pour la collecter. La pulpe peut être récupérer pour préparer d'autres plats ou comme compost pour le jardin, ou être jetée.

GUIDE DE DÉPANNAGE

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
L'appareil ne fonctionne pas lorsqu'il est mis en marche	Le bras de verrouillage de sécurité peut ne pas être bien enclenché en position verticale de fonctionnement dans les rainures latérales du couvercle de l'extracteur.
Le moteur semble caler durant l'extraction	La pulpe humide peut s'accumuler sous le couvercle de l'extracteur, si l'extraction est trop vigoureuse. Essayez de ralentir l'extraction en poussant lentement les aliments avec le poussoir. Suivez les consignes de Démontage et de Nettoyage et nettoyez le bol du filtre, le panier-filtre en acier inoxydable et le couvercle de l'extracteur. Les fruits et légumes durs peuvent surcharger le moteur, si la basse vitesse est sélectionnée. Consultez le tableau sélecteur de vitesse pour déterminer la vitesse adéquate d'extraction pour les fruits et légumes sélectionnés.
Un excès de pulpe s'accumule dans le panier-filtre en acier inoxydable	Cessez l'extraction et suivez les directives de Démontage. Retirez le couvercle de l'extracteur, raclez l'excès de pulpe, réassemblez et reprenez l'extraction. Alternez entre les différentes variétés de fruits et légumes (mous ou durs).
La pulpe est trop humide et la quantité de jus est réduite	Essayez de ralentir le rythme de l'extraction. Retirez le Nutri Disc[MC] et nettoyez soigneusement la paroi en micromailles à l'aide de la brosse de nettoyage. Rincez le panier-filtre sous l'eau chaude. Si les pores du filtre en micromailles sont bloqués, faites-le tremper dans une solution d'eau chaude et de 10% de jus de citron; sinon, lavez-le dans le lave-vaisselle. Cela éliminera les fibres accumulées (des fruits et légumes) qui pourraient obstruer le débit d'extraction.
Le jus s'écoule entre le rebord de l'extracteur et le couvercle	Essayez une vitesse plus basse et poussez plus lentement sur le poussoir dans le tube d'alimentation.
L'appareil ne démarre pas	Vérifiez le bouton de protection contre la surcharge situé sous le socle motorisé pour vous assurer que le dispositif n'a pas été activé automatiquement.

TRUCS D’EXTRACTION

INFORMATION PERTINENTE SUR L'EXTRACTION

Bien que les boissons contenues dans ce livret aient été développées en priorisant leur saveur, leur texture et leur arôme, les avantages pour la santé sont considérables et ajoutent au plaisir de les déguster, les avantages pour la santé sont considérables et ajoutent au plaisir de les déguster. Jusqu'à 70% des nutriments contenus dans les fruits et légumes se retrouve dans le jus. Le liquide extrait des fruits et légumes frais représente une partie importante d'un bon équilibre alimentaire. Le jus de fruits et de légumes frais est une source de vitamines et de minéraux. Il est rapidement absorbé dans le sang et le corps peut ainsi digérer très rapidement les nutriments. Lorsque vous préparez vos propres jus, vous êtes maître d'y incorporer ce que vous voulez. Vous choisissez les ingrédients et décidez si vous devez ajouter du sucre, du sel ou toute autre saveur.

ACHAT ET CONSERVATION DES FRUITS ET LÉGUMES

- Lavez toujours les fruits et les légumes avant l'extraction.
- Utilisez toujours des fruits et légumes frais pour l'extraction.
- Dans un but d'économie et obtenir des produits frais, achetez des fruits et légumes en saison.
- Gardez vos fruits et légumes prêts pour l'extraction en les lavant et les séchant avant de les ranger.
- La plupart des fruits et légumes rustiques peuvent être gardés à la température de la pièce. Les produits plus délicats et périssables comme les tomates, les baies, les légumes à feuilles, le céleri, les concombres et les fines herbes doivent être gardés au réfrigérateur jusqu'au moment de les utiliser.

PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES

- Si vous utilisez des fruits à peau dure et non comestible, comme les mangues, les citrons, les melons ou les ananas, pelez-les toujours avant l'extraction.
- Les agrumes peuvent être traités dans l'extracteur, mais doivent avoir été pelés au préalable.
- Tous les fruits à gros pépins, graines dures ou noyaux comme les nectarines, pêches, mangues, abricots, prunes et cerises doivent être épépinés ou dénoyautés avant l'extraction.
- Quelques gouttes de jus de citron pourront être ajoutées au jus de pomme pour éviter qu'il ne brunisse.

NOTE

Votre extracteur prépare des jus d'orange vivifiants et mousseux. Vous n'avez qu'à peler les oranges et les traiter. (Il est préférable de réfrigérer les oranges avant l'extraction).

LA BONNE TECHNIQUE

Lorsque vous traitez des ingrédients de différentes textures, commencez par les plus tendres, à basse vitesse, plus passez à la vitesse élevée pour les ingrédients plus coriaces.

Si vous traitez des fines herbes, des pousses ou autres légumes feuillus, enveloppez-les ensemble pour former un bouquet ou traitez-les à basse vitesse en les combinant à d'autres ingrédients pour obtenir de meilleurs résultats.

NOTE

Si vous traitez des fines herbes ou légumes feuillus sans les combiner à d’autres aliments, le débit d’extraction sera faible en raison du mouvement centrifuge de l’extraction. Il est préférable de les traiter avec une combinaison d’autres fruits et légumes.

Tous les fruits et légumes produisent des quantités différentes de liquide, et ce, au sein d’un même groupe. Par exemple, un lot de tomates peut produire plus de jus qu’un autre lot. Et puisque les recettes ne sont pas exactes, la quantité précise de jus n’est pas essentielle à la réussite d’un mélange particulier.

NOTE

Pour extraire le maximum de jus, poussez toujours lentement sur le poussoir.

OBTENIR LE BON MÉLANGE

Il est facile de concocter de savoureux jus de fruits et légumes. Si vous les préparez vous-même, vous savez sûrement combien il est simple de créer de nouveaux mélanges. Le goût, la couleur, la texture et les ingrédients choisis dépendent de vos goûts personnels. Pensez à vos saveurs et aliments préférés - seront-ils compatibles en eux? Certaines saveurs plus fortes pourraient en éclipser d’autres, plus subtiles. Cependant, la règle de base est de combiner les ingrédients féculents et pulpeux à ceux à forte teneur en humidité.

UTILISER LA PULPE

La pulpe extraite des fruits et légumes est faite principalement de fibres et de cellulose qui, comme les jus, contient les nutriments, est nécessaire à l’alimentation quotidienne et peut être utilisée de plusieurs façons. Cependant, comme pour le jus, la pulpe doit être utlisée le jour même pour éviter la perte de vitamines. La pulpe peut être utilisée entre autres pour donner du volume aux plats rissolés, épaissir les ragoûts et les soupes ou, dans le cas des fruits, la servir dans un bol, recouverte de meringue et cuite au four. Outre la consommation, la pulpe est un excellent compost pour le jardin.

NOTE

Lorsque vous utilisez la pulpe, il peut y rester quelques morceaux de fruits ou de légumes. Vous devrez les retirer avant de l’utiliser dans vos recettes.

INFORMATON SUR LES FRUITS & LÉGUMES

INFORMATON SUR LES FRUITS & LÉGUMES

FRUITS & LÉGUMES	SAISON POUR ACHETER	CONSERVATION	VALEUR NUTRITIVE	NOMBRE DE CALORIES
Abricots	Été	Non emballés / bac à légumes du réfrigérateur	Riche en fibres diététiques Potassium	55g d'abricots = 19 cal.
Ananas	Printemps/ Été	Garder au frais	Vitamine B6, C, E, Beta Carotène, Folate, Magnesium, Potassium, Fibres diététéques	100g d'ananas = 43 cal.
Bananes	Automne/ Printemps	Couper le dessus et réfrigérer non emballés	Vitamines B6 & C, Potassium, Fibres diététiques	100g de bananes = 90 cal.
Betteraves	Hiver	Couper le dessus et réfrigérer non emballés	Source de folate et fibres diététiques Vitaime C et Potassium	160g de betteraves = 79 cal.
Bleuets	Été	Couvert au réfrigérateur	Vitamine C	100g de bleuets = 52 cal.
Brocoli	Automne-Hiver	Sacs d'alimentation au réfrigérateur	Vitamine C, Floate, B2, B5, E, B6 et Fibres diététiques	100g de brocoli = 31 cal.
Choux de Bruxelles	Automne-Hiver	Non emballés / bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine C, B2, B6, E, Folate et Fibres diététiques	100g de choux de Bruxelles = 37 cal
Chou	Hiver	Emballés et parés au réfrigérateur	Vitamine C, Folate, Potassium, B6 et Fibres diététiques	100g de chou = 22 cal.
Carottes	Hiver	Découvert au réfrigérateur	Vitamine A, C, B6 et Fibres diététiques	100g de carottes = 33 cal.
Chou-fleur	Automne-Hiver	Retirer les feuilles, mettre dans un sas d'alimentation au réfrigérateur	Vitamine C, B5, B6, Folate, Vitamine 5 et Potassium	100g de chou-fleur = 24,5 cal.
Céleri	Automne-Hiver	Réfrigérer dans un sac d'alimentation	Vitamine C et Potassium	100g de céleri = 15 cal.
Concombre	Été	Bac à légumes du réfrigérateur	Vitamine C	100g de concombre =12 cals
Épinards	Toute l'année	Réfrigérer	Vitamine B6, C, E, Beta Carotene, Folate, Magnesium, Potassium, Fibres diététiques	100g d'épinards = 15 cal.
Fenouil	Automne à Printemps	Réfrigérer	Vitamine C, Fibres diététiques, Folate	100g de fenouil = 19 cal.

INFORMATON SUR LES FRUITS & LÉGUMES

FRUITS & LÉGUMES	SAISON POUR ACHETER	CONSERVATION	VALEUR NUTRITIVE	NOMBRE DE CALORIES
Kiwis	Hiver/ Printemps	Bac à légumes au réfrigérateur	Vitamine C et Potassium	100g de kiwis = 52 cal.
Mangues	Été	Couvertes au réfrigérateur	Vitamine A, C, B1, B6 et Potassium	207g de mangues = 113 cal.
Melon incluant melon d'eau	Été/Automne	Bac à légumes au réfrigérateur	Vitamine C, Folate, Fibres déitétiques et Vitamine A	200g de melon = 50 cal.
Nectarines	Été	Crisper in refrigerator	Vitamine C, B3, Potassium et Fibres diététiques	151g de nectarines = 66 cal
Oranges	Hiver/ Automne/ Printemps	Endroit frais et sec pour 1 semaine, transférer au réfrigérateur pour conserver	Vitamine C	131g d'oranges = 54 cal.
Pamplemousse	Toute l'année	Température de la pièce	Vitamine C, Bioflavonoïdes, Lycopène, Fibres diététiques	100g de pamplemousses = 33 cal.
Patates douces	Toute l'année	Garder au frais	Vitamine C, E, Beta Carotène, Fibres diététiques	100g de patates douces = 65 cal.
Pêches	Été	Mûrir à température de la pièce puis réfrigérer	Vitamine C, Potassium, Fibres diététiques, Beta Carotène	100g de pêches = 42 cal.
Poires	Automne/ Hiver	Mûrir à température de la pièce puis réfrigérer	Vitamine C & E Fibres diététiques	161g de poires = 93 cal
Pommes	Automne/ Hiver	Sacs troués au réfrigérateur	Riche en fibres diététiques et vitamines C	166g de pommes = 80 cal.
Raisins (sans pépins)	Été	Sac alimentaire au réfrigérateur	Vitamine C, B6 et Potassium	100g de raisins = 60-83 cal.
Tomates	Fin Hiver à début Été	Mûrir à la température de la pièce	Lycopène, Vitamine C, E, Folate, Fibres diététiques	100g de tomates = 15-17 cal.

RECETTES

JUS DE POMME, CAROTTE & CÉLERI

2 portions

Vous pouvez modifier les quantités de carottes ou de pommes pour adoucir le jus ou l'aciduler, selon vos goûts

INGRÉDIENTS

4 petites pommes Granny Smith
3 carottes moyennes, parées
4 branches de céleri

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les pommes, les carottes et le céleri dans l'extracteur de jus.

Bien mélanger et servir immédiatement.

JUS DE TOMATE, CAROTTE, CÉLERI & LIME

2 portions

INGRÉDIENTS

2 tomates moyennes
1 grosse carotte, parée
2 branches de céleri, parées
1 lime, pelée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, les carottes, le céleri et la lime dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE CAROTTE, BETTERAVE & ORANGE

2 portions

INGRÉDIENTS

2 carottes moyennes, parées
3 betteraves moyennes, parées
4 oranges, pelées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les carottes, les betteraves et les oranges dans l'extracteur de jus

Servir immédiatement.

JUS DE POMME, PÊCHE & PAMPLEMOUSSE

2 portions

INGRÉDIENTS

1 petite pomme Délicieuse
2 grosses pêches, coupées en deux et dénoyautées
2 pamplemousses, pelés

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les pommes, les pêches et les pamplemousses dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS D'ANANAS, PÊCHE & POIRE

2 portions

INGRÉDIENTS

½ petit ananas, pelé et coupé en deux
2 pêches, coupées en deux et dénoyautées
2 petites poires mûres

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter l'ananas, les pêches et les poires dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement

JUS DE POMME, POIRE & FRAISE

2 portions

INGRÉDIENTS

1 petite pomme Granny Smith
3 petites poires mûres
1 tasse de fraises, équeutées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les pommes, les poires et les fraises dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE CANTALOUP, MENTHE & MANGUE

2 portions

INGRÉDIENTS

½ petit cantaloup, pelé, égrené et coupé en deux
3 tiges de menthe fraîche
1 mangue, coupée en deux, dénoyautée et pelée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter le cantaloup, la menthe et la mangue dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE TOMATE, CONCOMBRE, PERSIL & CAROTTE

2 portions

INGRÉDIENTS

3 tomates moyennes
1 gros concombre
1 gros bouquet de persil frais
3 carottes moyennes, parées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, le concombre, le persil et les carottes dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE PATATE DOUCE, CÉLERI, GINGEMBRE & ORANGE

2 portions

INGRÉDIENTS

4 tranches de céleri, parées
1 petite patate douce, pelée et coupée en deux
1 morceau de gingembre frais de 2,5 cm (1 po)
4 oranges, pelées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter le céleri, la patate douce, le gingembre et les oranges dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE PANAIS, CÉLERI & POIRE

2 portions

INGRÉDIENTS

2 tomates moyennes
1 grosse carotte, parée
2 branches de céleri, parées
1 lime, pelée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, les carottes, le céleri et la lime dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS PÉTILLANT À L'ABRICOT, POMME & POIRE

2 portions

INGRÉDIENTS

4 gros abricots, coupés en deux et dénoyautés
4 petites pommes
3 poires moyennes
8 oz (250 ml) d'eau minérale pétillante
½ tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les abricots, les pommes et les poires dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter l'eau minérale et la glace.

Servir immédiatement.

BOISSON DÉSALTÉRANTE À LA BETTERAVE, CAROTTE & ORANGE

4 portions

INGRÉDIENTS

8 carottes
2 petites betteraves, parées
¼ tasse de feuilles de menthe fraîche
4 oranges, pelées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter tous les ingrédients dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE TOMATE, CAROTTE & POIVRON

2 portions

INGRÉDIENTS

2 petits poivrons rouges
3 tomates moyennes
3 carottes, parées
4 tiges de persil

MARCHE À SUIVRE

1. Parer et égrener le poivron rouge.
2. Traiter les tomates, les carottes, le persil et le poivron dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE MÛRE, POIRE & PAMPLEMOUSSE

Environ 3 tasses

INGRÉDIENTS

250 g *8 oz) de mûres
3 poires mûres
2 pamplemousses, pelés

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les mûres, les poires et les pamplemousses dans l'extracteur de jus.

Servir immédiatement.

JUS DE BETTERAVE, POMME & CÉLERI

2 portions

INGRÉDIENTS

4 betteraves moyennes, parées
2 pommes moyennes Granny Smith
4 branches de céleri

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les betteraves, les pommes et le céleri dans l'extracteur de jus

Servir immédiatement.

JUS D'ORANGE MOUSSEUX

4 portions

INGRÉDIENTS

1kg d'oranges, pelées

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les oranges dans l'extracteur de jus. (Il est préférable de réfrigérer les oranges avant d'en extraire le jus)

Servir immédiatement.

SOUPE AUX LÉGUMES FRAIS & NOUILLES

4 portions

INGRÉDIENTS

1 petite tomate
1 petit oignon, pelé et paré
2 carottes
1 poivron vert, égrené
20 g (1 c. à soupe) de beurre
1 c. à soupe de farine de blé entier
375 ml de bouillon de légumes
425 g de haricots blancs en conserve
1 paquet de nouilles instantanées
Poivre noir fraîchement moulu

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter la tomate, l'oignon, les carottes et le poivron dans l'extracteur de jus.
2. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen.
3. Ajouter la farine, cuire 1 min en remuant constamment.
4. Verser le jus extrait, le bouillon de légumes et les fèves.
5. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 10 min.
6. Ajouter les nouilles, cuire 2 min ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Verser dans 4 bols à soupe, saupoudrer de poivre noir au goût et servir immédiatement.

GAZPACHO

4 portions

INGRÉDIENTS

4 tomates moyennes
4 tiges de persil frais
1 grosse gousse d'ail, pelée
1 petit oignon, pelé et paré
2 carottes
2 branches de céleri
1 poivron rouge, égrené
1 concombre libanais
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
Poivre noir fraîchement moulu
1 tasse de glace concassée
¾ tasse de basilic frais haché

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, le persil, l'ail, l'oignon, les carottes, le céleri, le poivron et le concombre dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter le vinaigre et le poivre.
3. Disposer la glace dans 4 bols à soupe

Verser le jus extrait, saupoudrer de basilic et servir immédiatement.

PÂTES À LA SAUCE PROVENÇALE

4 portions

INGRÉDIENTS

4 tomates
2 tiges de persil frais
1 branche de céleri
2 grosses gousses d'ail
1 petit oignon, pelé et paré
1 poivron rouge, égrené
1 c. à soupe de pâte de tomate
½ tasse de vin rouge
2 c. à thé d'origan séché
500 g de pâtes cuites
¾ tasse de fromage parmesan râpé

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, le persil, le céleri, l'ail, l'oignon et le poivron dans l'extracteur de jus.
1. Mélanger la pâte de tomate et le vin rouge et ajouter au jus extrait.
1. Verser dans le poêlon et cuire à feu moyen 3-4 min.
1. Ajouter les pâtes et mélanger pour bien recouvrir. Disposer le mélange dans 4 bols de service.
1. Saupoudrer d'origan et de fromage parmesan.

Servir immédiatement.

BOISSON À LA MANGUE, CANTALOUP, ORANGE & YOGOURT

4 portions

INGRÉDIENTS

1 mangue, coupée en deux, pelée et dénoyautée
½ petit cantaloup, pelé, égrené et coupé en deux portions égales
5 oranges, pelées
¾ tasse de yogourt nature

MARCHE À SUIVRE

2. Traiter la mangue, le cantaloup et les oranges dans l'extracteur de jus.
3. Verser dans un grand bol et ajouter le yogourt à l'aide d'un fouet.

Servir immédiatement.

PANACHÉ DE POIRE & ABRICOT

2 portions

INGRÉDIENTS

4 gros abricots, coupés en deux et dénoyautés
3 grosses poires
250 ml (8 oz) d'eau minérale
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les abricots et les poires dans l'extracteur de jus.
2. Disposer la glace concassée dans 4 grands verres.
3. Verser le jus extrait dans chacun des verres.
4. Ajouter l'eau minérale et bien remuer pour mélanger

Servir immédiatement.

BOISSON GLACÉE AU CANTALOUP, FRAISE & FRUIT DE LA PASSION

2 portions

INGRÉDIENTS

½ cantaloup, pelé, égrené et coupé en deux portions égales
250 g de fraises, équeutées
Pulpe de 2 fruits de la passion
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter le cantaloup et les fraises dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter la pulpe de fruits de la passion.
3. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le mélange et bien remuer.

Servir immédiatement.

MÉLANGE TROPICAL

2 portions

INGRÉDIENTS

2 mangues, coupées, dénoyautées et pelées
3 kiwis, pelés
½ petit ananas, pelé et coupé en deux
½ tasse de feuilles de menthe fraîche
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les mangues, les kiwis, l'ananas et la menthe dans l'extracteur de jus.
2. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le mélange et bien remuer.

Servir immédiatement.

BOISSON GLACÉE À LA TOMATE, NECTARINE, FRUIT DE LA PASSION ET MENTHE

2 portions

INGRÉDIENTS

6 tomates
2 nectarines, coupées en deux et épépinées
½ tasse de feuilles de menthe fraîche
Pulpe de 4 fruits de la passion
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les tomates, nectarines et feuilles de menthe dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter la pulpe de fruits de la passion.
3. Disposer la glace dans 4 verres, y ajouter le mélange et bien remuer

Servir immédiatement.

BOISSON GLACÉE AU CONCOMBRE, ANANAS & CORIANDRE

2 portions

INGRÉDIENTS

½ petit ananas, pelé et coupé en deux
2 concombres
½ tasse de feuilles de coriandre fraîches
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter l'ananas, les concombres et la coriandre dans l'extracteur de jus.
2. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le mélange et bien remuer.

Servir immédiatement.

BOISSON GLACÉE À LA POIRE, RADIS & CÉLERI

2 portions

INGRÉDIENTS

3 poires moyennes
4 radis, parés
3 branches de céleri
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les poires, les radis et le céleri dans l'extracteur de jus.
2. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le mélange et bien remuer

Servir immédiatement.

PINA COLADA

4 portions

INGRÉDIENTS

½ gros ananas, pelé et coupé en quartiers
60 ml (2 oz) de rhum Malibu
500 ml (16 oz) de soda
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter la l'ananas dans l'extracteur de jus.
2. Y verser le rhum et le soda.
3. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le mélange et bien remuer.

Servir immédiatement.

DÉLICE AU MELON MIEL

4 portions

INGRÉDIENTS

1 melon miel
60 ml (2 oz) de liqueur Midori
500 ml (16 oz) de soda
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter le melon miel dans l'extracteur de jus.
2. Y verser la liqueur et le soda.
3. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le mélange et bien remuer.

Servir immédiatement.

BLOODY MARY

4 portions

INGRÉDIENTS

4 tomates moyennes
2 branches de céleri
1 gros poivron rouge, sans la base et égrené
60 ml (2 oz) de vodka
1 tasse de glace concassée

MARCHE À SUIVRE

4. Traiter les tomates, le céleri et le poivron dans l'extracteur de jus.
5. Ajouter la vodka. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le mélange de tomates et bien remuer.

Servir immédiatement.

JULEP À LA PÊCHE & MENTHE

4 portions

INGRÉDIENTS

6 pêches, coupées en deux et dénoyautées
½ tasse de feuilles de menthe fraîche
60 ml (2 oz) de crème de menthe
2 c. à thé de sucre
½ tasse de glace concassée
500 ml (16 oz) d'eau minérale

MARCHE À SUIVRE

1. Traiter les pêches et les feuilles de menthe dans l'extracteur de jus.
2. Ajouter la crème de menthe et le sucre.
3. Disposer la glace dans 4 verres, y verser le mélange de pêches et bien remuer

Servir immédiatement.

Plutôt que de jeter la pulpe extraite des fruits et légumes traités dans l'extracteur de jus, récupérez-la dans les recettes suivantes:

SOUPE AUX LÉGUMES & BACON

4 portions

INGRÉDIENTS

15 g (1 c. à soupe) de beurre
1 oignon, finement haché
1 os de jambon
350 g (12 oz) de pulpe de betterave, égouttée et le jus réservé
60 g (2 oz) de pulpe de patate, égouttée et le jus réservé
60 g (2 oz) de pulpe de carotte, égouttée et le jus réservé
120 g (4 oz) de pulpe de tomate, égouttée et le jus réservé
60 g (2 oz) de pulpe de chou, égouttée et le jus réservé
Jus réservé et assez d'eau pour 2 L (2,1 pte)
4 tranches de bacon, hachées
1 c. à soupe de jus de citron
½ tasse (125 ml) de crème sure

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre à feu moyen 2-3 min ou jusqu'à coloration. Ajouter l'os de jambon, la pulpe de betterave, patate, carotte, tomate et chou, le jus réservé et l'eau, le bacon et le jus de citron.
2. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 30-40 min.l
3. Retirer l'os de jambon. Le désosser, hacher la viande et la remettre dans la casserole.

Servir immédiatement.

STRUDEL À LA CAROTTE, POMME & CÉLERI

8 portions

INGRÉDIENTS

30 g (1 oz) de beurre
1 petit oignon, finement haché
4½ tasses de pulpe de carotte, pomme et céleri, égouttée (voir Recettes - Un bon début)
250 g (8 oz) de fromage cottage
2 c. à soupe de menthe fraîche hachée
1 oeuf, battu
12 feuilles de pâte phyllo
60 g (2 oz) de beurre fondu (extra)
1 tasse de fromage parmesan râpé

MARCHE À SUIVRE

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter l'oignon et cuire 2-3 min ou jusqu'à ramollissement. Assaisonner au goût.
2. Dans un bol, combiner l'oignon, la pulpe de carotte, pomme et céleri, le fromage cottage, la menthe et l'oeuf. Bien mélanger.
3. Couper les feuilles de pâte phyllo en deux, placer 3 feuilles sur le comptoir et couvrir le reste avec du papier ciré puis un chiffon humide pour les empêcher de sécher. Badigeonner une feuille de pâte avec le beurre fondu, saupoudrer de fromage parmesan, recouvrir d'une autre feuille de pâte, badigeonner à nouveau de beurre et saupoudrer de fromage. Répéter l'opération avec la dernière feuille.
4. Déposer à la cuillère le mélange de pulpe à une extrémité de la pâte, plier les côtés et rouler comme un rouleau suisse. Répéter avec le reste de pâte et de pulpe. Placer sur une plaque à cuisson graissée et cuire à 400°F (200°C) durant 20-25 minutes ou jusqu'à coloration.

CRÊPES AU PANAIS, FINES HERBES & POLENTA

6 portions

INGRÉDIENTS

2 tasses de pulpe de panais, égouttée
¼ tasse (60 ml) de lait
2 oeufs, séparés
¼ tasse de polenta (farine de maïs)
¼ tasse (31 g) de farine
1 c. à thé de thym frais, haché
1 c. à thé de romarin frais, haché
1 c. à thé d'assaisonnement cajun
1 petit poivron rouge, finement haché
1 c. à soupe d'huile

MARCHE À SUIVRE

1. Dans un grand bol, combiner la pulpe de panais, le lait, les jaunes d'oeufs, la farine, la polenta, le thym, le romarin, les épices cajuns et le poivron.
2. Monter les blancs d'oeufs en neige et plier dans le mélange de panais.
3. Dans un grand poêlon, chauffer l'huile et déposer quelques cuillerées de mélange à la fois. Cuire environ 1 min de chaque côté jusqu'à coloration.

Servir immédiatement

GÂTEAU AUX CAROTTES

INGRÉDIENTS

1¾ tasse de farine tout usage
2 c. à thé de poudre à pâte
½ c. à thé de muscade
½ c. à thé de cannelle
½ c. à thé de cardamome
½ tasse (61 g) de noix hachées
½ tasse (82 g) de raisins
½ tasse de cassonade bien tassée
1½ tasse de pulpe de carotte
½ tasse d'huile
2 oeufs, légèrement battus
¼ tasse de crème sure

MARCHE À SUIVRE

1. Graisser et tapisser un moule à pain de 10po X 6po (25 cm x 15 cm).
2. Dans un grand bol, tamiser la farine et la poudre à pâte, ajouter la muscade, la cannelle, la cardamome, les noix, les raisins, la cassonade et la pulpe de carotte. Bien mélanger.
3. Ajouter les oeufs, l'huile et la crème sure. Mélanger au batteur électrique, à vitesse moyenne, jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés. Verser dans le moule.
4. Cuire au four à 350°F (180°C) durant 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en sorte propre. Retirer du four, laisser reposer dans le moule 5 min avant de le retourner sur une grille.

NOTES



Breville Consumer Service Center

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Email: askus@brevilleusa.com

Canada

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.

Model 800JEXL/B Issue - C12